SNI

SNI 01-2981-1992

Standar Nasional Indonesia

Yogurt

ICS 67.100.10

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

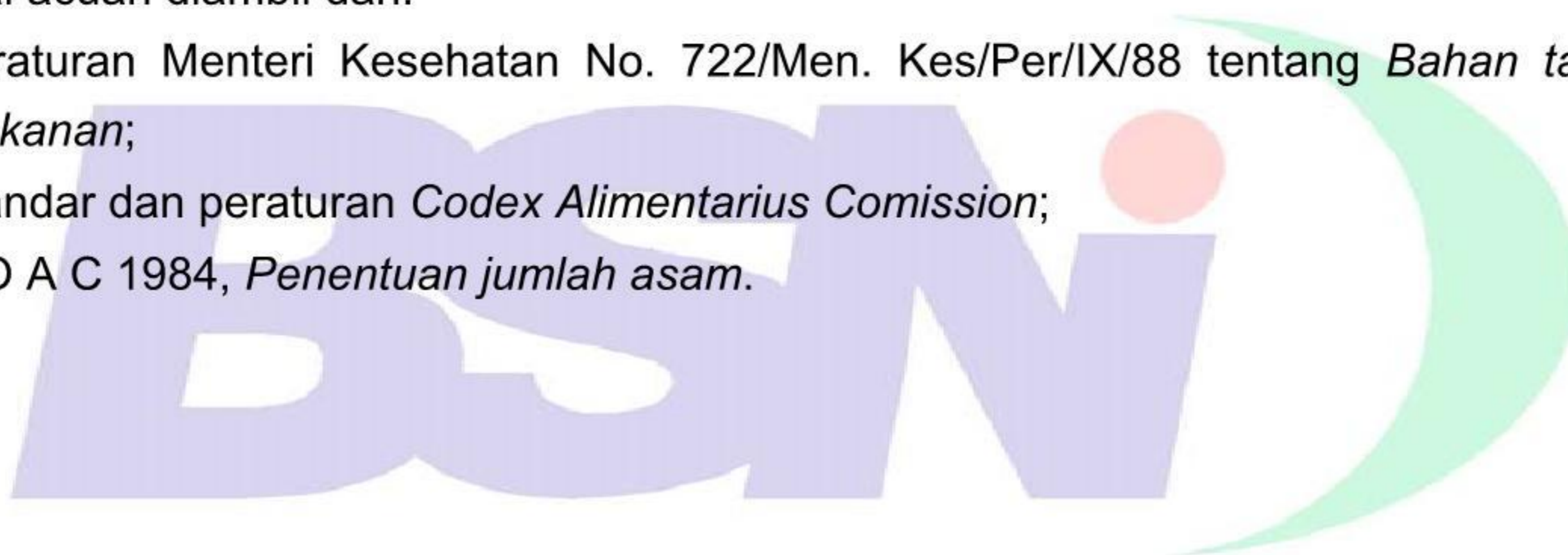
Prakata

Standar ini merupakan SNI 01-2981-1992, Yogurt. Revisi diutamakan pada persyaratan mutu dengan alasan sebagai berikut :

- menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/Ins/10/1989;
- mendukung perkembangan industri agro base;
- menunjang ekspor non migas.

Standar ini disusun merupakan hasil pembahasan rapat-rapat teknis, prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam rapat konsensus nasional pada tanggal 20 Maret 1990.
Hadir dalam rapat-rapat tersebut wakil-wakil dari produsen, konsumen dan instansi terkait.

Sebagai acuan diambil dari:

- Peraturan Menteri Kesehatan No. 722/Men. Kes/Per/IX/88 tentang *Bahan tambahan makanan*;
- Standar dan peraturan *Codex Alimentarius Comission*;
- A O A C 1984, *Penentuan jumlah asam*.

Yogurt

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan yogurt.

2 Acuan

SNI 19-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman.
SNI 19-0429-1989, Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat.

3 Definisi

Yogurt adalah produk yang diperoleh dari susu yang telah dipasteurisasi kemudian difermentasi dengan bakteri tertentu sampai diperoleh kesamaan bau dan rasa yang khas dengan tanpa penambahan lain yang dizinkan.

4 Syarat mutu

Syarat mutu yogurt sesuai tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1 Syarat mutu yogurt

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Penampakan		Cairan kental sampai semi padat
1.2	Bau		normal/khas
1.3	Rasa		asam/khas
1.4	Konsistensi		homogen
2	Lemak	% b/b	maks. 3,8
3	Bahan kering tanpa lemak	% b/b	min. 8,2
4	Protein (N x 6,37)	% b/b	min. 3,5
5	Abu	% b/b	maks. 1,0

Tabel I (lanjutan)

No.	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
6.	Jumlah asam (dihitung sebagai laktat)	% b/b	0,5 – 2,0
7.	Cemaran logam :		
	7.1 Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,3
	7.2 Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 20,0
	7.3 Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
	7.4 Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0
	7.5 Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
8.	Arsen (As)	mg/kg	maks. 0,1
9.	Cemaran mikroba		
	9.1 Bakteri *Coliform*	APM/g	maks. 10
	9.2 *E. Coli*	APM/g	< 3
	9.3 *Salmonella*		negatif/100 g

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0429-1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat.*

6 Cara uji

6.1 Persiapan contoh

Cara persiapan contoh sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4.

6.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai SNI 01-2891-1992, butir 2.1

6.3 Lemak

Cara uji lemak sesuai SNI 01-2891-1992, butir 8.2

6.4 Bahan kering tanpa lemak

Uji bahan kering tanpa lemak ditetapkan sebagai berikut. Tetapkan kadar air cuplikan sesuai SNI 01-2891-1992 butir 5.1

Bahan kering tanpa lemak = 100% - kadar air – kadar lemak

6.5 Protein

Cara uji protein sesuai SNI 01-2891-1992, butir 7.1.

6.6 Abu

Cara uji abu sesuai SNI 01-2891-1992, butir 6.1.

6.7 Jumlah asam (dihitung sebagai asam laktat)

6.7.1 Pereaksi

a) indikator phenoplitalein (pp);
b) larutan Natrium hidroksida (NaOH) 0,1 N.

6.7.2 Cara kerja

a) timbang seksama lebih kurang 20 g cuplikan (pipet 20 ml cuplikan), larutan dalam air bebas CO_2 sebanyak 2 kali volume;
b) tambahkan 2 tetes indikator p.p dan titrasi dengan larutan NaOH 0,1 N sampai terbentuk warna merah muda

1 ml 0,1 N NaOH = 0,0090 g asam laktat

Perhitungan :

$$\text{Jumlah asam} = \frac{b \times c \times 90}{a} \times 100\ \%$$

dengan :

a adalah bobot cuplikan, dinyatakan dalam mg;
b adalah volume larutan NaOH, dinyatakan dalam ml;
c adalah normalitas larutan NaOH.

6.8 Cemaran logam

Cara uji cemaran logam sesuai SNI 19-2896-1992, Cara uji cemaran logam.

6.9 Arsen

Cara uji arsen SNI 19-2896-1992. Cara uji cemaran logam.

6.10 Cemaran mikroba

Cara uji cemaran mikroba sesuai SNI 19-2897-1992, Cara uji cemaran mikroba.

7 Syarat penandan

Sesuai dengan Peraturan Dep Kes. RI. yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

8 Syarat pengemasan

Yogurt dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.